



نام کتاب: مرغ و ماکیان

گردآورنده و مؤلف: ساناز مینایی، ساناز شریفی، سانیا شریفی

ناشر: مؤسسه غیرتجاری فرهنگی هنری پویاسازان ساناز و سانیا

مدیر پروژه: ساناز شریفی

مدیر اجرایی: ساناز حیدری

آتلیه عکاسی و طراحی: مؤسسه غیرتجاری فرهنگی هنری پویاسازان ساناز و سانیا

تاریخ نشر: ۱۳۹۸

قیمت: ۴۰,۰۰۰ تومان

نوبت چاپ: اول

تیراژ: ۱۵۰۰ جلد

www.sanazsania.shop

مراکز پخش و فروش: سانازسانیا

سرناسه: مینایی ساناز، ۱۳۴۱-

عنوان و نام پدیدآور: مرغ و ماکیان / گردآورنده و مولف ساناز مینایی، ساناز شریفی، سانیا شریفی.

مشخصات نشر: تهران: ساناز و سانیا، ۱۳۹۸.

مشخصات ظاهری: ۳ ص.: مصور (رنگی)؛ ۲۹×۲۲ سم.

شابک: ۹۷۸-۰۶۴-۷۶۶۳-۶۳-۲

وضعیت فهرست نویسی: ف

موضوع: آشپزی (ماکیان)

موضوع: Cooking (Poultry)

موضوع: آشپزی

موضوع: Cooking

شناسه افزوده: شریفی، ساناز، ۱۳۴۲-

شناسه افزوده: شریفی، سانیا، ۱۳۴۶-

رده بندی کنگره: TX۷۵۰

رده بندی دیویی: ۶۴۱/۶۶۵

شماره کتابشناسی ملی: ۶۰۷۴۸۹۷

ماهانامه و کتاب:

آدرس: ایران، تهران، باغ فردوس، خیابان طوس، نبش کوچه ستاره، پلاک ۲۴/۱، طبقه دوم

تلفن: ۰۲۱-۲۲۷۲۲۶۵۰، ۰۲۱-۲۲۷۲۲۵۹۳، ۰۲۱-۲۶۵۴۸۵، ۰۹۱۲-۰۲۶۵۴۸۵

برای سفارش کتاب‌ها به وبسایت www.sanazsania.shop مراجعه فرمایید یا با

شماره‌های ۰۲۱-۲۲۷۲۲۵۰۸ و ۰۹۱۲-۰۲۶۵۴۸۵ تماس حاصل فرمایید.

تلفن آموزشگاه (شعبه شمال تهران): ۰۲۱-۲۲۷۲۱۷۵۱-۸۰

تلفن آموزشگاه (شعبه ساعی): ۰۲۱-۸۸۱۹۷۸۸۵-۸۸۱۹۷۸۹۰

تلفن آموزشگاه (شعبه مرکزی): ۰۲۱-۸۸۹۰۰۲۸۳

همه حقوق کتاب مرغ و ماکیان محفوظ است. هرگونه استفاده غیر مجاز از آن از جمله نقل، تکثیر، پخش محتوای کتاب، تصاویر و همچنین اقتباس از صفحه‌آرایی کلی و جزئی از طریق چاپ روی کاغذ، ضبط نوار ویدیویی، دیسک فشرده، دیسکت کامپیوتر و فضاهای مجازی بیکرد قانونی دارد.



sanazsaniashop



sanazsania



sanazsania.academy



sanazsaniaofficial



sanazsania



سانازسانیا

مرغ و ماکیان

فهرست

فهرست براساس موضوع

۴

راهنمای نشانه‌ها

۶

مرغ و ماکیان

۸.....	خرید.....
۸.....	نگهداری.....
۸.....	پخت.....
۸.....	تهیه یک مرغ کامل.....
۸.....	قسمت‌های مختلف مرغ.....
۸.....	خارج کردن جناغ سینه.....
۹.....	سرخ کردن.....
۱۰.....	پُرکردن مرغ.....
۱۰.....	استافینگ سوسیس.....
۱۰.....	پخت استافینگ به‌طور جداگانه.....
۱۰.....	استافینگ زیر پوست.....
۱۰.....	استافینگ شاهی و زردآلو.....
۱۱.....	پاک کردن پرنده.....
۱۱.....	چهارتکه کردن پرنده.....
۱۱.....	هشت تکه کردن پرنده.....
۱۲.....	مرغ بریان.....
۱۴.....	مرغ شکم‌پر.....
۱۶.....	شنیتسل مرغ.....
۱۸.....	کوردن بلو.....
۲۰.....	انجیلادای مرغ.....
۲۲.....	سته مرغ.....
۲۴.....	مرغ رُست‌شده با سس پستو.....
۲۶.....	مرغ گریل‌شده با سس زرد.....
۲۸.....	مرغ کنجدی.....
۳۰.....	مرغ کاری زرد.....
۳۲.....	مرغ یکیتوری.....
۳۴.....	مرغ اسپایسی.....
۳۶.....	چیکن کاری.....
۳۸.....	روگان‌جوش (هند).....
۴۰.....	مرغ پنجابی.....
۴۲.....	مرغ تیکاماسالا.....
۴۴.....	مرغ کِیفی (اکراین).....
۴۶.....	فاهیتای مرغ (مکزیک).....
۴۸.....	جوجه‌کباب (بدون استخوان).....
۵۰.....	بوقلمون با سس عسلی.....
۵۲.....	بلدرچین کنجدی.....
۵۴.....	بلدرچین با طعم بادام هندی.....